



POLLO JUGOSO AL HORNO

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 190 C (375 F). En una fuente para hornear, agregar las papas y cebollas, sazonar con sal y pimienta. Extender todo uniformemente y luego colocar los muslos de pollo encima.
2. En un recipiente pequeño, agregar la pasta de tomate, el aceite de oliva, la leche, el pimentón, el orégano, la sal y la pimienta, mezclar hasta que quede todo bien integrado
3. Verter la salsa uniformemente sobre el pollo y las papas, mezclar bien para que todas las piezas de pollo queden cubiertos de la salsa, hornear durante 45-55 minutos, o hasta que el pollo esté dorado y completamente cocido y las papas estén tiernas.
4. Verter un poco de los sabrosos jugos sobre el pollo antes de servir, decorar con perejil o cilantro fresco, si lo deseas, servir con una ensalada o vegetales, disfrutar y ser feliz.



10
MINUTOS



50
MINUTOS



4 A 6
PORCIONES

Ingredientes:

- 2 libras de muslos de pollo
- 6-7 papas, cortadas
- 1 cebolla amarilla, cortada en tiras

Para hacer la salsa:

- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de ajo picado
- 1/2 taza de leche
- 2 cucharaditas de pimentón
- 2 cucharaditas de orégano seco
- 2 cucharaditas de sal
- Pimienta negra al gusto